

PRESSEINFORMATION

Rehburg-Loccum, März 2026



frischli – Kompetenz. Qualität. Genuss. Seit 1901.

frischli serviert auf der INTERNORGA 2026

Geburtstagskuchen als neue Dessertspezialität

Kein Geburtstag ohne Kuchen! Und wie sollte es beim Dessertspezialisten frischli anders sein, als „125 Jahre frischli“ mit einem eigens entwickelten Dessert zu zelebrieren: dem Jubiläumsdessert Typ Apfelkuchen. Profis der Foodservice- und Hospitality-Branche überzeugten sich vom cremigen Genuss dieser Neuheit am frischli Messestand auf der INTERNORGA 2026. Um den Messebesuch perfekt abzurunden, konnten sie dazu verschiedene Kaffeespezialitäten mit der neuen Barista-Milch von frischli mit stabilem, himmlisch feinporigem Schaum genießen.

Impressionen von frischli auf der INTERNORGA 2026



Das frischli Messeteam auf der INTERNORGA 2026.



frischli stellte seine Dessertkompetenz auf der INTERNORGA 2026 unter Beweis.



Fachbesucher konnten sich mit Culinary Advisor Michael Gödel von frischli über die Sahnekompetenz des Unternehmens informieren und Kaffeespezialitäten mit perfektem Milchschaum von Barista Eray Genc genießen.



Das Jubiläumsdessert Typ Apfelkuchen und die Barista-Milch standen am frischli Stand auf der INTERNORGA 2026 im Rampenlicht.

Jubiläumsdessert zum 125. Geburtstag

Passend zu „125 Jahre frischli“ hat das Familienunternehmen das einzigartige Jubiläumsdessert Typ Apfelkuchen entwickelt. Diese Dessertneuheit war eines der Highlights am frischli Messestand und wurde von Küchenleitern und Caterern für den cremigen Geschmack mit feiner Apfelnote und für die ausbalancierte Süße gelobt. Die Dessertspezialität mit Sahne bringt dank der zusätzlichen Apfelstückchen fruchtigen Genuss ins Dessertangebot in allen Segmenten des Foodservice.



Ob einfach pur, als trendiges Schichtdessert oder mit frischem Apfelkuchen-Crumble als Topping – das Jubiläumsdessert von frischli macht 2026 zu einem einzigartigen Jahr voller Genuss. Die direkt servierfertige Spezialität ist ungekühlt haltbar und kommt rund ums Jahr gut an: Im Sommer mit zusätzlicher Fruchtkomponente, im Winter mit Zimt oder Lebkuchengewürz abgerundet. Einen Folder mit kreativen und einfach umsetzbaren Rezepten gibt es zum Download unter frischli-foodservice.de im Bereich > Services > Downloads > Folder.

Neben dem Jubiläumsdessert, das an der Dessert-Themeninsel auf der INTERNORGA präsentiert wurde, gab es weitere köstliche Produkte und all-time classics zu entdecken, welche die 25-jährige Dessertkompetenz von frischli unterstreichen. Präsentiert wurden konkrete Anwendungen der Desserts, um Profiköchen Inspiration für die unzähligen Variationsmöglichkeiten der servierfertigen Desserts zu bieten.

Perfekter Milchschaum für anspruchsvolle Kaffeeliebhaber

Als moderner, familiengeführter Molkereibetrieb verbindet frischli heute Tradition mit Innovationskraft. Das Sortiment umfasst haltbare und frische Molkereiprodukte ebenso wie pflanzliche Alternativen, die höchste Ansprüche an Qualität und Nachhaltigkeit erfüllen. Dies wurde an der Coffeebar am frischli Messestand auf der INTERNORGA direkt erlebbar, wo der Barista mit seinen Getränkespezialitäten begeisterte. Neu zu entdecken gab es dort neben der Bio Hafer Barista für Plant-based-Lösungen die Barista-Milch von frischli. Diese zaubert dank ihrer besonderen Rezeptur einen

perfekten Milchschaum, der nicht zu fest, sondern zart cremig ist und dabei lange stabil bleibt – auch in der kalten Anwendung.



Aufgeschäumt mit dem Steamer oder im professionellen Kaffeevollautomaten, beziehungsweise im Blender für speziell im Sommer angesagte Kreationen mit Cold Foam, entwickelt sich im Vergleich zu vielen anderen Barista-Produkten, die auf dem Markt erhältlich sind, ein deutlich feinporigerer Schaum und eine optimale Schaumstabilität. Das Geheimnis ist zugegebenes Milcheiweiß, das die Bildung von stabilen Luftblasen unterstützt und damit einen cremigen Milchschaum erzeugt. Der Fettgehalt ist mit 2,5 % für die Zubereitung von Kaffeespezialitäten perfekt ausbalanciert – zu viel Fett macht den Schaum instabil, zu wenig Fett mindert den Geschmack.

Die Barista-Milch von frischli wird im wiederverschließbaren 1-Liter-Gebinde angeboten und ist dank der schonenden Ultrahoherhitzung mehrere Wochen ungekühlt lagerbar.

Der Sahnespezialist frischli

Direkt am Messestand wurde zudem das vielfältige Sortiment des Sahnespezialisten erlebbar. Das Verwenderteam von frischli vermittelte den Fachbesuchern nützliches Wissen über den richtigen Einsatz der verschiedenen Sahneprodukte und hatte so manchen praktischen Hack für die Profiküche parat – beispielsweise bei welcher Temperatur sich Sahne am besten aufschlagen lässt und wie Profis das Aufschlagvolumen beeinflussen können.



Rezeptideen mit dem Jubiläumsdessert Typ Apfelkuchen



Apfelkuchen-Trifle

Zutaten für 10 Personen:

- 30 g Apfel
- 50 g Schoko-Cookies-Crumbs
- 300 g Apfelmus
- 1 kg **frischli Jubiläumsdessert Typ Apfelkuchen**



Zubereitung:

1. Apfel in Spalten schneiden.
2. Schoko-Cookies-Crumbs in Gläser portionieren und Apfelmus darüber geben.
3. Mit frischli Jubiläumsdessert Typ Apfelkuchen auffüllen und mit Apfelspalten dekorieren.
4. Apfelspalten mit etwas Zimt bestreuen.

Tipp:

Statt Schoko-Cookies-Crumbs können auch zerkleinerte Kekse verwendet werden.

Apfelkuchen-Dessert mit Apfelsalat

Zutaten für 10 Personen:

- 75 g Weizenmehl
- 25 g zarte Haferflocken
- 60 g Zucker
- 70 g Butter
- 5 g Zimt
- 1 Prise Salz



25 g gehackte Mandeln

200 g Apfel

25 ml Zitronensaft

25 g Zucker

1 kg **frischli Jubiläumsdessert Typ Apfelkuchen**

Zubereitung:

1. Mehl, Haferflocken, Zucker, Butter, Zimt und Salz zu Streuseln verkneten.
2. Streusel bei 200 °C (im Kombidämpfer ohne Dampf) ca. 30 Min. goldbraun backen. Abkühlen lassen.
3. Mandeln rösten. Apfel in Stifte schneiden und mit Zitronensaft und Zucker vermischen. Nach Belieben mit etwas Rumaroma aromatisieren und die gerösteten Mandeln zugeben.
4. frischli Jubiläumsdessert Typ Apfelkuchen in Gläser portionieren. Mit dem Apfelsalat und Zimt-Streuseln dekorieren.

Tipp:

Statt gerösteten Mandeln können auch ungeröstete Walnüsse verwendet werden.

125 Jahre frischli – Erfolgsgeschichte seit 1901

Seit ihrer Gründung im Jahr 1901 entwickelt sich das Familienunternehmen kontinuierlich weiter und gilt heute in vierter Generation als verlässlicher Partner für Profis aus Handel, Foodservice und Industrie – mit Produkten und Lösungen, die im Alltag zuverlässig funktionieren. Dank Leidenschaft, moderner Technologie und nachhaltiger Innovationsfreude zählt frischli heute zu den leistungsstärksten Molkereien Deutschlands. Als moderner, familiengeführter Molkereibetrieb verbindet frischli Tradition mit Innovationskraft, um nachhaltig erfolgreiche milch- und pflanzenbasierte Produkte für Industrie, Handel und Foodservice zu gestalten. Das hochwertige Sortiment umfasst haltbare und frische Molkereiprodukte sowie rein pflanzliche Alternativen, die nicht nur sehr gut schmecken, sondern auch höchste Anforderungen an Qualität und Nachhaltigkeit erfüllen. Mehr als 800 Milcherzeuger beliefern frischli mit frischer Rohmilch, viele davon seit Generationen. Jeden Tag werden bei frischli rund zwei Millionen Kilogramm Milch veredelt – pro Jahr über 960 Millionen Kilogramm. Der Hauptsitz der frischli Milchwerke liegt in Rehburg-Loccum nahe dem Naturpark Steinhuder Meer in Niedersachsen. Produziert wird zusätzlich an drei weiteren Standorten: Weißenfels in Sachsen-Anhalt, Eggenfelden in Bayern und Schöppingen in Nordrhein-Westfalen. Das Unternehmen beschäftigt gut 1.000

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und erzielt einen Jahresumsatz von aktuell über 800 Millionen Euro – getragen von Partnerschaften, die auf Vertrauen, Kompetenz und Verlässlichkeit basieren.

Belegexemplar oder Veröffentlichungslink erbeten.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

zweiblick // kommunikation, alexandra herr
fürstabt-gerbert-straße 18, 79837 st. blasien
fon 07672.9227212, a.herr@zweiblick.com